

# RISTORAZIONE ITALIANA

RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

Magazine

INTERVISTA:

## JOE BASTIANICH



Sfogliare la rivista  
on-line

NUMERO 41 — MARZO 2016 — MENSILE — CONTIENE I.P.  
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - DL. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1 NE/PD

SEGUICI SU FACEBOOK  RISTORAZIONE ITALIANA



di Valentina Tepedino  
Medico Veterinario specializzata  
in ispezione dei prodotti ittici



# TONNO Rosso O ROSSO Tonno?



**L**a referenza “tonno” è presente nei menù della maggioranza delle attività di ristorazione di qualsiasi livello e tipologia: dal locale stellato alla pizzeria, proposto nelle modalità più disparate e nelle preparazioni più richieste come il sushi e le tartare. Il consumo di questo prodotto è davvero notevole ed è tra le specie più richieste e consumate in Italia e dunque anche tra quelle più pregiate considerando

il prezzo medio del prodotto alla vendita al dettaglio. **Eppure, proprio su questa specie, la confusione è notevole** considerando che nella maggioranza dei casi questo prodotto non è ben identificato nel senso che l'utilizzatore finale, consumatore o ristoratore che sia, lo definisce e dunque percepisce con la denominazione generica di “tonno” senza realmente conoscere la reale natura e produzione dello stesso.

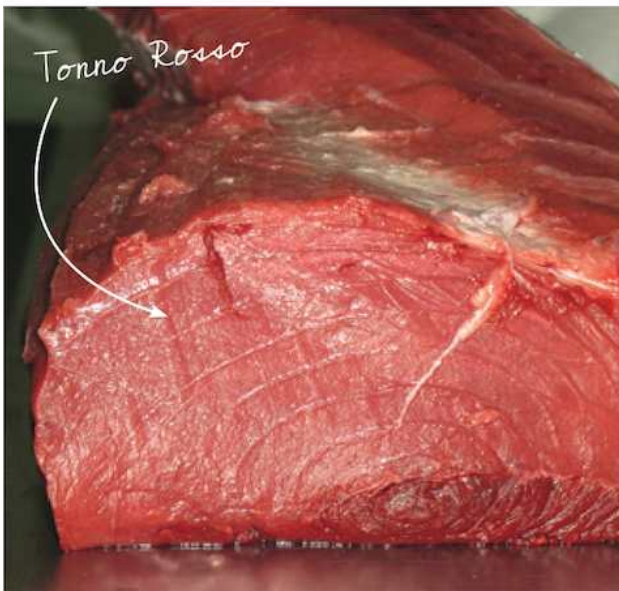
Una volta, poco più di una quindicina di anni fa, per tonno in Italia si intendeva esclusivamente il tonno rosso che come tale è l'unica specie che si può pescare nel nostro mare. Altre specie della stessa famiglia, ma meno richieste e dunque meno pregiate, sempre italiane sono il tonno “Alalunga” e differenti tonnetti e tombarelli. Negli ultimi anni la normativa è diventata sempre più severa e ha obbligato i produttori ed i com-

mercianti a vendere i prodotti ittici con denominazioni di legge ben definite dichiarando, tra le altre informazioni obbligatorie, anche le aree di loro produzione in modo dettagliato. **Dunque per legge solo la specie *Thunnus thynnus* si può chiamare tonno o tonno rosso** mentre tutte le altre devono avere i rispettivi nomi di legge. Per fare un esempio pratico **oggi la specie di tonno maggiormente commercializzata è il *Thunnus albacares* ossia il "Tonno a pinne gialle" che è molto differente dal tonno per valore sensoriale e pregio commerciale.** Nonostante ciò **in quasi tutti i menù non viene precisata la specie e si vende qualsiasi specie simile per "tonno" poiché la normativa oggi non obbliga i ristoratori a dovere segnalare i prodotti così dettagliatamente, ma solo a rispondere in modo più**

preciso al cliente che richiede più spiegazioni. Da qui emergono diverse problematiche. Prima fra tutte la **concorrenza sleale** tra due prodotti molto differenti a disca-

pito del tonno rosso italiano che è quasi del tutto stato sostituito con il tonno a pinne gialle di importazione. Da qui la crisi della produzione per questo prodotto e la mancanza di innovazione per la stessa. Sempre per fare un esempio pratico, in Spagna per avere il pregiatissimo tonno rosso tutto l'anno si sono costruiti degli allevamenti utili all'ingrasso ed al mantenimento degli stessi. In Italia, per una serie di motivi, non esiste più questo tipo di produzione e sono pochissime le barche con la licenza di pesca di questa specie. Anche le limitazioni date dalle quote tonno e da un'informazione a volte troppo allarmistica relativamente al costante esaurimento di questa risorsa nel nostro mare, e non solo, ha portato spesso l'opinione pubblica e molti chef a fare scelte alternative. Peccato che

PER LEGGE  
SOLO LA SPECIE  
**THUNNUS  
THYNNUS** SI PUÒ  
CHIAMARE TONNO  
O **TONNO  
ROSSO** MENTRE  
TUTTE LE ALTRE  
DEVONO  
AVERE I  
**RISPETTIVI NOMI**  
DI LEGGE



Nelle foto a confronto i tranci di un tonno rosso e di un tonno a pinne gialle.  
In realtà è quasi impossibile distinguere i tranci di queste due specie che da intere invece hanno caratteristiche differenti.  
Nella foto di destra è evidente una colorazione più innaturale e dovuta al fatto che sempre più spesso vengono utilizzati degli additivi utili a mantenere una colorazione rosso vivo del prodotto al fine di farlo apparire sempre con un bell'aspetto anche per molti giorni.



## “Enciclopedia dei Pesci” COMMERCIALIZZATI IN EUROPA

di Paolo Manzoni,  
Valentina Tepedino  
(Medici Veterinari e Specialisti  
nel Settore della Pesca)

Circa **2000 foto a colori** e schede descrittive complete per ciascuna specie considerata (circa **600 pesci** appartenenti a circa **150 famiglie**) in un unico volume di circa **500 pagine**. Per i pesci e per ciascuna loro famiglia sono fornite informazioni sulla **morfologia**, **diffusione**, **biologia**, **modalità di pesca professionale**, **valore commerciale** ed **aspetti ispettivi** e di **tipo nutrizionale**. Le specie di pesci considerate sono quelle **che vengono commercializzate sui mercati nazionali sia prodotte in Italia che di importazione**. Il libro vuole essere uno **strumento di informazione e di formazione** autorevole ma nello stesso tempo accessibile a tutti coloro vogliono saperne un po' di più di pesci.



queste ultime non siano state utili alla scelta di specie simili, comunque tipiche italiane come il Palamita o il tonnetto alletterato, ma siano andate quasi esclusivamente verso la scelta del tonno a pinne gialle portando ad una fortissima domanda di questo prodotto. Ciò sta portando ad un **abbassamento generale della qualità** di quest'ultimo per riuscire ad importarlo sempre più con margini il più possibile interessanti. Da qui l'**abuso di aggiunta di additivi spesso non dichiarati per aiutare il prodotto a mantenere il suo colore rosso vivo** senza mai modificarlo per l'intera durata della sua commercializzazione. Da qui spesso la vendita di **tonno congelato per fresco** e l'**arrivo di tonno a pinne gialle dall'indopacifico** direttamente o indirettamente, triangolato da altri Paesi europei, in Italia a prezzi all'importatore di poco più di sette euro al kg per prodotti già lavorati a tranci e confezionati. Da qui la "stranezza" di potere offrire sushi di "tonno" o altri piatti declamati per esso a 10 euro. Come per il vero olio di oliva sarebbe importante conoscere concretamente il valore del prodotto che si acquista al fine di pagarlo e dunque di

rivenderlo al giusto prezzo anche per essere più trasparenti possibile con il cliente o con il consumatore. Il suggerimento è quello da una parte di non insistere su una specie così inflazionata a patto di non saperla scegliere con criterio da fornitori che offrono le giuste garanzie di tracciabilità e di produzione come qualcuno sta già facendo optando sempre per il tonno a pinne gialle ma trattato a bassissime temperature. Altra opzione è quella di optare per specie alternative, ma della stessa famiglia del tonno che si pescano in Italia.

**L'importante è fare gli acquisti rispettando la norma, il buon senso e la reale natura del prodotto per qualsiasi specie di "tonno" che si intenda acquistare.** Ai cuochi che riscommetteranno sul vero tonno rosso suggeriamo dunque di acquistare solo da chi fornisce una tracciabilità certa e documentata (ci deve sempre essere un documento firmato dalle autorità di controllo chiamato BCD), nei periodi e nelle taglie consentite trasmettendo al vostro cliente attraverso il menù, il sito e la vostra professionalità tutto il sapere su questo prodotto unico al mondo.